Hochzeit
2027

RESTAURANT
★★★★HOTEL
Vogelsang

Familie
Brigitte & Reto Burkhard
mit Remo & Simon
Vogelsang 2
6205 Eich

+41 (0)41 462 66 66
www.vogelsang.ch
mail@vogelsang.ch

Liebes Brautpaar

Wir danken Ihnen herzlichen, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im Vogelsang feiern möchten. Die Familie Burkhard macht seit über 55 Jahren & für über 3500 Brautpaare den Wedding – Planer und wird Ihnen mit vielen Tipps zur Seite stehen.

Unsere hellen & wandelbaren Banketträume bieten ein romantisches Ambiente für Ihre Feier und für jede Personenzahl den passenden Rahmen.

Diese Vorschläge sind eine kleine Hilfe für Ihre Planung und für die Auswahl des Menus. Unsere Küchenbrigade wird Sie und Ihre Gäste verwöhnen und erfüllt nach Möglichkeit auch gerne Ihre Spezialwünsche.

Damit wir das Menu und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns telefonisch einen Termin vereinbaren.

Im Hotel Restaurant Vogelsang wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Sie

Familie Burkhard
und das Vogelsang – Team

Freie Trauung

Unser Hochzeits – Pavillon ist ideal für eine freie Trauung oder eine Hochzeits - Zeremonie. Geniessen Sie romantische und unvergessliche Momente bei Ihrer Feier unter freiem Himmel. Der Pavillon bietet eine traumhafte Aussicht und Raum für 80 Sitzplätze bei jedem Wetter.

Der Pavillon kann nur in Kombination mit einem Apéro und/oder Abendessen gemietet werden.

<u>Hochzeitspavillon & Apéro – Lounge Miete:</u>

Für Trauung & Apéro mit anschliessendem Abendessen	750.—
Für Trauung & Apéro	1`000.—

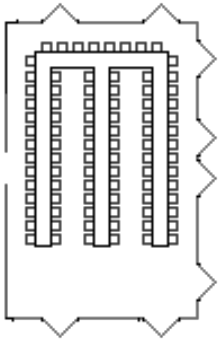
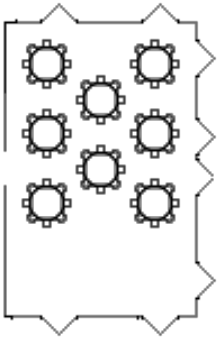
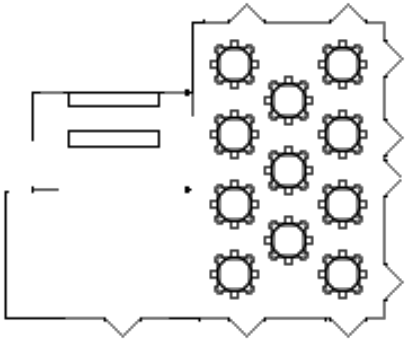
Apéro

1361	Früchte Bowle je nach Saison, pro Person 2.5 dl	13.—
1362	Früchte Bowle je nach Saison, alkoholfrei, pro Person 2.5 dl	11.—
		pro Stück
1363	Hausgemachtes Schinkengipfeli	3.—
1364	Hausgemachtes Vegi - Pilzgipfeli	3.—
1365	Käse - Muffin	2.50
1366	Canapé mit Rinds Tatar Vogelsang (1/2 Toast)	3.50
	mit Rauchlachs & Hüttenkäse (1/2 Toast)	3.50
1367	Frühlingsrolle mit Gemüse, Pikante Asiatische Sauce	2.—
1368	Zanderknusperli, Sauce Tartar	2.50
1369	Crevettenknusperli, Pikante Asiatische Sauce	2.50
1370	Crissini mit Rohschinken	2.50
1371	Tomaten - Mozzarella - Spiessli	2.50
1372	Früchte Mix im Glas	2.50
		pro Person
1377	Kaltes Apéroplättli mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Buurespeck und Sbrinzmöckli	7.—
1378	Oliven & Sbrinzmöckli	4.50
1379	Tessiner Apéro: marinierte Oliven, Sbrinzmöckli und 1 Crissini mit Rohschinken	7.—
1380	Gemüsedips, verschiedene Saucen	2.50

Frühlingsgarten

Der Frühlingsgarten kann individuell unterteilt werden und bietet genügend Patz für grosse Hochzeiten bis 100 Personen. Damit sich kleineren Hochzeiten unter 64 Personen nicht verlieren, wird ein Teil des Raumes abgetrennt.
Bei beiden Varianten hat es genügend Platz für Geschenktische & Musiker, sowie für eine Produktions- und Tanzfläche.

Bestuhlungsvarianten

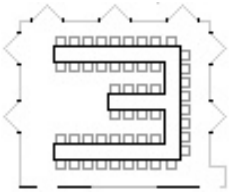
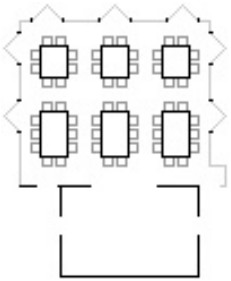
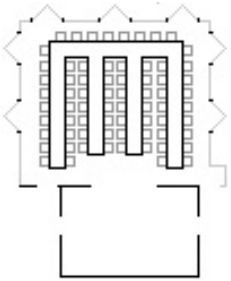
Rigi & Titlis	Rigi & Titlis	Frühlingsgarten
		
115 m2 M - Form bis 80 Personen	115 m2 Runde Tische bis 64 Personen	160 m2 Runde Tische kombiniert bis 100 Personen
Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 8'250.— (55 Pers. x Fr. 150.—)		Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 9'750.— (65 Pers. x Fr. 150.—)

Wintergarten

Unser Wintergarten kombiniert mit der Schmittenstube bietet Platz für bis zu 65 Personen mit Einer M - Form oder bis zu 54 Personen an Einzel - Tischen.
Sie haben zudem direkten Zugang in den Flanierpark. Das festliche Ambiente im Wintergarten mit der herrlichen Panoramasicht wird Ihre Gäste begeistern.

Bestuhlungsvarianten

Die Folgenden Pläne sind Vorschläge für Ihr Fest. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit andere Bestuhlungswünsche.

Wintergarten	Wintergarten & Schmittenstube	
		
80 m2 M - Form bis 54 Personen	100 m2 Einzeltische bis 60 Personen	100 m2 MM - Form bis 65 Personen
Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 5'250.— (35 Pers. x Fr. 150.—)	Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 7'500.— (50 Pers. x Fr. 150.—)	

Suppen

1309	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum & Croûtons	12.—
1310	Weisswein - Peterli - Schaumsuppe*	12.—
1311	Rote Thai - Curry Kokossuppe*	12.—
1312	Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	12.—
1313	Spargelcrèmesuppe*	12.—
1314	Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum gratiniert	12.—
1315	Leichte Currycrèmesuppe mit Früchtespiessli	13.—
1316	Zitronengras - Kokos - Suppe*	13.—
1317	Pastinaken Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen	12.—
1318	Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli oder Royal	11.—
1319	Consommé Sherry mit Trüffel – Fagottini & Gemüsejulienne	13.—
	*mit einer sautierten Riesencrevette am Spiessli	+3.—
	Suppe als Amuse-Bouche in der Kaffeetasse serviert	- 3.—

Warme Vorspeisen

1322	Tomaten - Pesto - Ravioli, Parmesanschaumsauce	14.—
1324	Sempacher Balchenfilets, Weissweinsauce, Reis & Rahmspinat	17.—
1326	Zanderfilet gebraten, Weissweinsauce, Reis & Spinat	19.—

Salate

		mini
1331/2	Grüner Salat Mimosa, Französisches Dressing	10.— / 13.—
1333/4	Gemischter Salat Mimosa, Französisches Dressing	12.— / 16.—
1336	Salatbouquet Balsamico – Dressing, geröstete Kernen	12.—
1338	Blattsalate mit weissem Balsamico mit Rauchlachs - Streifen	15.—
1349	Gemischte Blattsalate mit 3 Zanderknusperli, Sauce Tartar	16.—
1340	Gemischte Blattsalate mit 2 Eglifilets fritiert, Sauce Tartar	16.—
1341	Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken	15.—
1342	Nüsslisalat Balsamico mit Speck & Croûtons (Saisonal)	15.—
1344	Gemischte Blattsalate mit Erdbeerdressing und Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam	15.—

Sorbets

Kleine erfrischende Sorbets als Zwischengang:

1351	Hausgemachtes Mangosorbet mit Passoã	8.—
1352	Zitronensorbet mit Prosecco	8.—
1354	Saisonales Sorbet mit Prosecco (Aprikosen, Himbeer, Chriesi, Erdbeer, Waldbeer usw.)	8.—

Flambierte Fleischgerichte

Wir flambieren Ihnen verschiedene Hauptgänge im Saal. Diese effektvolle Einlage und das zarte Fleisch werden Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben. Bei allen flambierten Hauptgängen ist der Nachservice bereits im Preis eingerechnet. Ausserdem stellen wir immer Saucieren mit unseren feinen Saucen auf den Tisch.

Diese zarten Fleischgerichte servieren wir in einem Gang mit Nachservice:

321 **Chateaubriand Vogelsang im Saal flambiert** 65.—
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

322 **Zartes Roastbeef im Saal flambiert** 62.—
Leichter Portweinjus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet

323 **Kalbsrückenbraten vom Nierstück (ganz ohne Fett)** 65.—
im Saal flambiert, Pilzrahmsauce oder Pikante Jack Daniels Sauce
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

324 **Zarter Braten vom Kalbshohrücken im Saal flambiert** 57.—
Pikante Jack Daniels Sauce
Safran - Tagliatelle & Gemüsebouquet

325 **Kräuterbraten vom Schweinscarré im Saal flambiert** 45.—
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet

Das Feinste vom Feinen

2 Gänge nur das Beste für Ihre Gäste. Der erste Gang wird aus der Küche serviert.
Den 2. Gang flambieren und tranchieren wir im Saal.
Der Nachservice beim 2. Gang ist im Preis inbegriffen.

331 **Les deux viandes du Patron** 63.—
Schweinsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli, Glasierte Karotten & Broccoli

Kalbshohrückenbraten* flambiert, leichter Portweinjus
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen

332 **Les deux Filets du Chef** 76.—
Kalbsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli & Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand flambiert, Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen

333 **Les deux Filets Vogelsang** 66.—
Schweinsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli & Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand flambiert, Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen

334 **Les deux viandes Suisse** 61.—
Zarte Pouletbrust vom Grill, Sauce Robert
Butter - Nüdeli, Glasierte Karotten & Broccoli

Kalbshohrückenbraten* flambiert, Leichter Portweinjus
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen

*anstelle Kalbshohrückenbraten mit Kalbsnierstück (ohne Fett) +5.—

345

Festliches Dîner

99.—

Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli

Gemischte Blattsalate mit Frischkäsekugeln im Sesam
und Erdbeerdressing

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Weissweinsauce, Trockenreis & Blattspinat

Zarter Kräuterbraten vom Schweins - Nierstück*
im Saal flambiert und tranchiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel – Gratin & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

***Menu anstelle Kräuterbraten mit:**

Zarter Kalbshohrückenbraten Saal flambiert	+ 10.—
Zartes Kalbsrückenbraten vom Nierstück im Saal flambiert	+ 18.—
Roastbeef im Saal flambiert	+ 15.—
Chateaubriand im Saal flambiert	+ 18.—

349

Hochzeits – Dîner

115.—

Saisonale Suppe nach Wahl

Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing
mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken

Schweinsfilet - Médaillon vom Grill mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Dessert Buffet
Hochzeitstorte Soufflé Glacé Grand Marnier
Frischer Fruchtsalat & saisonale Beeren, Schlagrahm,
Schoggi-Mousse, Sorbets, Caramelköpfli,
Spiegel mit kleinen Pâtisseries & saisonale Mousse

Xxx

4 Gang Hochzeitsmenu

104.—

Rüebli Currycrèmesuppe mit gerösteten Mandeln

Gemischter Salat Mimosa
mit französischem Dressing

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

Hochzeitstorten

281 **Vacherin – Glacé** 16.—
Hochzeitstorte à discrétion
Luftige Vanille- & Erdbeer-Glacé,
Frischer Fruchtsalat & saisonale
Beeren, Meringue & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

282 **Soufflé Glacé Grand Marnier** 16.—
Hausgemachte Parfait - Torte mit
Grand Marnier, à discrétion
mit frischem Fruchtsalat und
saisonalen Beeren, Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

284 **Dessert Buffet** 22.—
Wir servieren Ihren Gästen das Dessertbuffet ab 30 Personen auf der gedeckten Gartenterrasse und zelebrieren das Anschneiden der Hochzeits - Torte mit einem grossen Vulkan im Hintergrund.

Hochzeits - Torte Soufflé Glacé Grand Marnier
Frischer Fruchtsalat & saisonale Beeren, Schlagrahm, Schoggi-mousse, Sorbets, Caramelköpfli, Spiegel mit kleinen Pâtisseries, frische Früchte, saisonale Mousse

Dessertbuffet anstelle der Hochzeitstorte bei den Menus +10.—

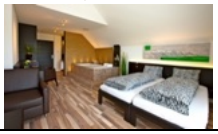
Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot nach Aufwand

Informationen

Dekoration	Blumen Bernet, Nottwil	041 939 30 50
	BlütenGarten, Beromünster	041 930 15 02
	Der Blumenschmuck kann auch mitgebracht werden.	
Kerzen	Keine Wunderkerzen im Saal, Kerzen nur mit Tropf-Stopp	
	Rechaud – Kerzen	pro Stück 1.—
	Etoille – Kerzen	pro Stück 1.50
	Kerzenleuchter	pro Stück 20.—
	Kerzenleuchter mit Spiegel	pro Stück 30.—
Menukarte	Gratis (Auf Wunsch mit Foto, pro Stück 1.--)	
Musikanlage	Im Saal eingebaute Boxen & Mischpult	50.—
Beamer	Produktion bis 15 Minuten	Gratis
Klavier	Burger Jacobi, weiss, gestimmt	40.—
Tanzboden	Aus massivem Eichenparkett ca. 20 m²	250.—
Stuhlhussen	Weisse Stoff - Hussen, pro Stuhl	9.—
Feuerwerk	Feuerwerk ist generell verboten. (Nachbarn, Tiere)	
	Keine Himmelslampion oder Himmelslaternen.	
Musik	Bis spätestens um 01.30 Uhr. (es gibt keine Ausnahmen)	
Polizeistunde	00.00 Uhr	
Verlängerung	bis spätestens 01.30 Uhr möglich (es gibt keine Ausnahmen)	
	pro 1/2 Stunde (Abrechnung jede 1/2 Stunde)	150.—
Probeessen	Mit Reservation möglich, wird normal verrechnet	
Zapfengeld	Nur für Weisswein & Rotwein möglich (Fr. 45.-- / 7,5 dl). Bier, Spirituosen, Digestifs usw. können nicht mitgebracht werden.	
Preise	in Schweizer Franken inkl. MWST & Service	
	Auf Rechnung: Zahlbar innert 30 Tagen (keine Kreditkarten)	
	Für Personen, die bis am Vortag nicht abgemeldet werden, verrechnen wir den halben Menupreis.	
	Preisänderungen und Anpassungen des Angebots sind jederzeit möglich. Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste.	

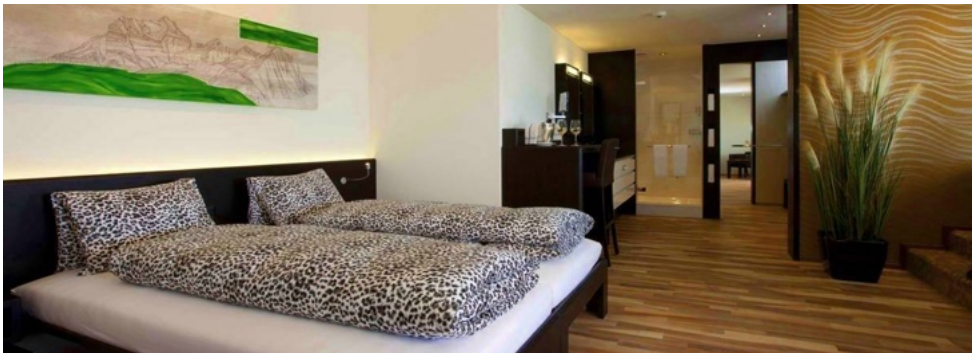
Zimmerpreise

pro Nacht, pro Zimmer
inklusive Gratis - WLAN, Parkplatz vor dem Hotel
Frühstücksbuffet, MwSt, Service & Taxen

	Einzelzimmer Waldseite Grand Lit (150 cm Breit) Waldseite, 16 – 20 m² 	1	140.—
		2	200.—
	Doppelzimmer Seeseite im Loft-Design Grosses Doppelbett Balkon mit Bergsicht, 25 – 30 m² 	1	170.—
		2	250.—
	Junior Suite Waldseite Grosses Doppelbett Wellness-Badewanne Balkon, 35 m² 	2	305.—
	Romantic Suite Loft-Design Grosses Doppelbett Wellness-Badewanne Dachterrasse Seeseite, 40 m² 	2	360.—

Zusatzbetten		
Baby 0 – 3 Jahre im Babybett oder im Bett der Eltern		10.—
Kind 4 – 11 Jahre		30.—
Teenager ab 12 Jahren & Erwachsene im Doppelzimmer		30.—

Unser Hochzeits - Geschenk



Wir verlängern Ihre Hochzeitsnacht in unserer Romantic Suite um 24 Stunden

Sie bezahlen für unsere Hochzeits Suite vom Samstag bis am Montag 12.00 Uhr nur Fr. 360.— für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet.

Dieses Angebot ist nur gültig am Tag Ihrer Hochzeit, wenn noch eine Suite frei ist und wenn Sie mit mindestens 30 Personen bei uns feiern.